

ÁCIDO L-ASCÓRBICO

Composição e Características Gerais

Aspecto: pó cristalino, inodoro, de cor branca ou amarela-claro.

Produto puro, sem substâncias estranhas.

Principais características Físico-químicas:

Fórmula: $C_6H_8O_6$

Cinzas Sulfatadas: < 0,1

Umidade: < 0,4

Chumbo (mg/Kg As): < 3

Mercúrio (mg/Kg Hg): < 1

Aplicação

O ÁCIDO L-ASCÓRBICO é muito eficaz no processo de estabilização química e física do vinho. Devido a sua ação antioxidante, previne os fenômenos de oxidação mantendo estável a cor, assim como as características sensoriais do vinho. Importante: para que possa exercer a sua ação antioxidante de forma adequada, o ÁCIDO L-ASCÓRBICO tem que ser protegido com um nível adequado de anidrido sulfuroso livre. O ÁCIDO L-ASCÓRBICO está autorizado como aditivo em diferentes produtos alimentares: bebidas em geral, cerveja, caramelos, carnes frescas e em lata, confeitaria, fruta, cogumelos secos, charutaria, licores, marmeladas e doces, pão, peixe, peixe enlatado.

Dose e Forma de Uso

Nas uvas: 50 - 100 g/ton

No mosto: 5 - 10 g/hL

No vinho: 5 - 15 g/hL (limite legal na U.E.: 25 g/hL)

Dissolver diretamente o ÁCIDO L-ASCÓRBICO, agitando continuamente, numa parte do produto a estabilizar e, em seguida, adicionar ao volume total, homogeneizando com um agitador ou remontagem.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem: 1 kg e 5 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

ÁCIDO L-ASCÓRBICO

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luis Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 biotecsul@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br